# 干锅花菜

## 材料准备

1. 主料：花菜、五花肉
2. 辅料：姜、蒜、干辣椒、小米辣
3. 调料：生抽、老抽、糖

## 制作步骤

①花菜泡盐水/小苏打

②姜、蒜切片，辣椒斜刀切片，五花肉切片

③花菜贴根剪，焯水/过油，水开下花菜，焯水时间不超过30s，

④调调味汁（老抽：生抽：糖=1:4:1），热锅凉油下五花肉，煸炒至变色出油，放入干辣椒、姜蒜片爆香，花菜下锅转大火翻炒两下开始调味，将调味汁从锅边淋入，放入小米辣，烧片刻，收汁即可。